



Můj pekař

Č. 11 listopad 2014

Příští číslo vyjde v prosinci 2014

Dar chuti a přátelství

www.adelka.cz

ADÉLKA a.s. / U Pekárny 849, 393 01 Pelhřimov / +420 565 323 546

Editorial

Přežije dobré české řemeslo a bude mít opět zlaté dno?

Pro dnešní zamyšlení jsem si vybral téma, které nás v Adélce aktuálně velmi zajímá a stojí nás stále více času a energie. Jak jistě víte, v našich novinách, na webových stránkách i na Facebooku pravidelně inzerujeme volná pracovní místa. Ta vznikají z různých důvodů: rozšiřujeme firmu a vytváříme nové pracovní pozice, naši starší odcházejí do důchodu a v neposlední řadě někteří lidé jdou pracovat do jiných odvětví, jiných zaměstnání.

Naše řemeslo je sice krásné a jaksi voňavé, ale také náročné, vždyť naši lidé pracují o nocích i víkendech, vyrábíme přece 363 dní v roce. Proto se snažíme našim lidem neustále zlepšovat pracovní podmínky, nakupujeme nové technologie a zařízení usnadňující lidem práci, snažíme se vytvářet hezké pracovní prostředí, zkrátka, přejeme si, aby se naši lidé v práci cítili co nejlépe. K tomu všemu věnujeme velkou pozornost výběru nových zaměstnanců, už jen proto, aby nedocházelo k narušování dobrých vztahů na pracovišti. Všichni chtějí mít vysokou školu, nikdo nechce na řemeslo. Můžeme říci, že za některé věci mohou ti, kteří rozhodli o vývoji našeho školství, můžeme hledat důvod v tom, že je málo studentů a mnoho škol, že výběrové školy jsou slučovány s jinými obory odlišného charakteru, že musíme šetřit a jeden ředitel stačí na dvě až tři školy? Chceme šetřit na vzdělání dětí, na naší budoucnosti, a jinde vyházíme miliardy na zbytečnosti, přemnoženým úřednickým aparátem počínaje a korupcí a nehospodárností v našem státě konče. Osobně si myslím, že problém leží ještě někde jinde. Populace je stále pohodlnější, mnoho lidí chce žít krásný „americký sen“, mít se krásně a nepracovat. A když, tak s notebookem na stole a prostřednictvím jiných. Když k tomu přičtu nespravedlivý systém sociálních dávek nastavený vlastně proti těm, kteří tvrdě celý život pracují, tak se není čemu divit, že se lidé nehrou do práce do potravinářských podniků a děti studovat do potravinářských škol. Nedivím se, vybírají si prostě pohodlnější obory, nebo prostě jen jednodušší budoucnost.

U nás v Adélce jsme se ale rozhodli nesložit ruce do klína. Myslíme si totiž, že nějaká cesta vždycky existuje. Začali jsme více komunikovat s dětmi, stále častěji je bereme na exkurze k nám do firmy a snažíme se v nich probudit zájem o naše řemeslo. Na základních školách pro ně realizujeme úspěšný projekt „Svačinky“. Brzy bude spuštěna zajímavá soutěž, která, jak doufáme, by pro děti mohla být i trochu „cool“. Komunikujeme s mladými přes Facebook, chceme jim ukázat, že naše řemeslo není zastaralé, ale moderní a zaslouží si pozornost. S některými základními školami připravujeme možnost zapojit děti do pracovního vyučování v našem oboru...

Jsmo optimisté, proto jsme přesvědčeni, že najdeme ty správné lidičky, budoucí mistry, které řemeslo bude bavit, budou na něj hrdí, jako jsme nyní my. Lidé, kteří to jednou vezmou do ruky po nás. Pekaře, kteří se postarají o to, aby jednou – v lepších časech, které přijdou – získalo české řemeslo znovu svou bývalou slávu a... zlaté dno.

S úctou Roman Teisler



Produkt měsíce



Chemii jsme řekli dost

Abychom upekli vícezrnnou housku, stačí přisypat do těsta nějaké to lněné nebo slunečnicové semínko. Představovali jste si to podobně? Ve skutečnosti je to trochu složitější.

Běžně si dnes pekárny nakupují už hotové směsi, v nich však semínka doprovázejí i různé přídatné látky, barviva a „éčka“. To se pekařům z Adélky ale nelíbilo, proto se rozhodli vyrábět si tak zvané vařené zápary sami.

Aromatické stupně neboli vařené zápary jsou určeny pro speciální výrobky s určitým podílem nabobtnalých obilných produktů, olejnin a dalších semen.

Jelikož má pelhřimovská pekárna vlastní mlýn, obstará si z vlastních zdrojů žitnou a pšeničnou trhanku, otruby i celé pšeničné zrno. K tomu se dokoupí slunečnicová a lněná semínka a základ směsi může putovat do varného kotle. V jedné dávce se vaří tři sta kilogramů.

Za tři a půl až čtyři hodiny – záleží na typu receptury a v závislosti na něm i teplotě – je uvařeno. Pak se směs přepustí do druhého kotle, kde se hodinu až dvě chladí.

Výhoda zavedení nové technologie tkví nejen v nepotřebě jakékoli chemie, ale i ve výraznější chuti pečiva. Dobrá zpráva je, že změnu k lepšímu potvrzují i zákazníci.

Také vám teď více chutná? Má to své důvody. Jak by vám vysvětlil odborník, při procesu výroby aroma stupně dochází kromě vysoké vaznosti vody na škrobové složky také k cílenému enzymatickému procesu zahrnujícímu přeměnu částí škrobu na jednodušší cukry, především maltózu, za vzniku aromatických a chuťových látek. Díky maltóze je pečivo nasladlejší, má výraznější vůni a díky navázané vodě je vláčnější a vydrží déle čerstvé.

Přesvědčte se sami. Můžete to posoudit u veškerého našeho sortimentu vícezrnného pečiva a vícezrnných chlebů. A přibudou nové – s originální recepturou, kterou si v Adélce vytvoří sami podle chuti zákazníků. Teď už se totiž nemusí nechat omezovat převzatými recepturami ze zahraničí.

Investice do nového zařízení se vyplatí, přinese totiž větší spokojenost zákazníků. Přibyla však práce navíc, práce vyžadující trochu znalostí a zkušeností. Bez těch se prostě poctivá pekárna neobejde.

Charakteristika

- výrobky získávají pomocí upravených obilovin – žitné nebo pšeničné mouky, šrotů, trhanky, celých obilovin, olejnin, luštěnin a různých semen neopakovatelné varianty od jemně dochucených (toastové chleby) až po silně výrazné chleby s velmi vysokým podílem zrnin
- produkty obsahující aromatické stupně mají díky tvorbě maltózy nasládlou sladovou příchuť a v kombinaci s kvasem velmi vyrovnanou chuť

Abyste v Adélce mohli sami vařené zápary vyrábět, bylo kromě instalace varných kotlů potřeba důkladné zaškolení. Ujal se ho technolog výroby zápar Milan Vrzal. Jako člověka znaného svého řemesla jsme se jej nemohli nevyptat na několik věcí.

Jak byste popsal výhody a nevýhody vaření aroma stupňů?

Mezi hlavní výhody patří především přirozené prodloužení čerstvosti výrobků díky mazovatení škrobu při procesu vaření, a tudíž díky velmi dobré vaznosti vody ve výrobku. Druhým hlavním důvodem použití vařených zápar je tvorba maltózy při enzymatické reakci během zahřívání, díky které dostává pečivo jedinečnou chuť. Tvorba maltózy má za následek další výhodu, a sice úsporu sladových surovin. Aromatické stupně obsahující žitnou mouku dodávají pečivu přirozené ztmavnutí. Výrobky jsou jedinečné svým charakterem. Při porovnání s hotovými cereálními směsmi dosáhneme s vařenými záparami kvalitnějších výrobků při nižších surovinových nákladech. Vzájemnou kombinací např. dvou různých základních směsí a kvasu lze snadno připravit několik různých druhů výrobků. Nevýhodou je vyšší pracnost při přípravě vařených zápar, dále pořizovací náklady na technologii a náklady na energii.

Máte nějakou zpětnou vazbu od vašich odběratelů, že zákazníci změnu přivítali?

Používáním aroma technologií naši zákazníci většinou rozšiřují své „portfolio“ výrobků o nové druhy pečiva a chlebů. Obecně lze říci, že

Pokračování na str. 2

Mícháme světem chutí

Když se podle tradičních receptur smíchají nejlepší české suroviny od poctivých domácích dodavatelů, vznikne ten nejlepší základ. Základ harmonie dávných i moderních chutí.



České okénko



Česká kuřata před cizími

Vodňanská drůbež, a. s., je největším zpracovatelem a dodavatelem drůbežního masa v České republice a jediným českým zpracovatelem kachen. Dodavatel chlazené a mražené drůbeže, dílů, polotovarů a masných výrobků.

V současné době patří pod společnost Vodňanská drůbež tři závody – Mirovice, Modřice

a Vodňany. Široký sortiment produktů, který firma nabízí, je prodáván pod obchodními značkami Vodňanské kuře, Vodňanská kachna a Vodňanská slepice. Portfolio firmy obsahuje přes 1200 výrobků zahrnujících chlazenou a mraženou drůbež, uzeninu a polotovary. A protože bychom stejně jako naši čtenáři neradi kupovali zajíce, v tomto případě spíše kuře, v pytli, zeptali jsme se výrobní ředitelky obchodní společnosti Vodňanská drůbež Ing. Stanislavy Kolářové například na to, jak máme drůbež vybírat.

Jak pozná běžný spotřebitel v obchodě kuře z českých chovů?

Český původ u drůbežního masa může spotřebitel rozpoznat dle informací uvedených na etiketách výrobku. Mohou na nich být loga nebo značky, které charakterizují původ výrobků. Na všech výrobcích živočišného původu najdou zákazníci ovál, uvnitř kterého je uvedena zkratka země (CZ = Česká republika), kde byl výrobek vyroben, a schvalovací číslo výrobce. Další ze značek, která charakterizuje a zaručuje český původ, je „Český výrobek GARANTOVÁNO Potravinářskou komorou ČR“. Pro udělení uvedené značky musí být drůbež chována, porážena, porcována a balena v České republice ve schváleném potravinářském podniku na území ČR. Potěšující a důležitou zprávou pro spotřebitele bude také informace, že od 1. dubna roku 2015 bude povinné, dle nařízení Evropské unie, uvádět na etikety drůbežního masa zemi původu.

Proč je podle vašeho názoru v posledních letech čím dál větší zájem kupovat české potraviny, kuřata nevyjímaje?

Domníváme se, že zájem spotřebitelů kupovat potraviny českého původu, ať už se jedná o drůbeží maso, či jiné potraviny živočišného původu, roste díky mediální podpoře a snaze spotřebitelů vybírat si živočišné potraviny především dle kvality a původu. Někteří mediální kauzy, které se týkaly potravin dovezených z jiných členských států EU, poukázaly nejen na nekvalitní, ale i zdraví nebezpečné potraviny. Především díky těmto negativním mediálním zprávám si začali spotřebitelé uvědomovat důležitost bezpečnosti a kvality potravin. Vzhledem k přísným kontrolám českých potravin, ať již ze strany kontrolních orgánů, nebo ze strany provozovatelů potravinářských podniků, jsou potraviny českého původu obecně považovány za bezpečné a kvalitní. Pokud jde konkrétně o chovy, ty jsou na území České republiky veterinárně kontrolovány a porážka drůbeže v naší zemi probíhá za stálého dozoru státní veterinární správy, která je nezávislým kontrolním orgánem.

Jak si vybrat to nejlepší možné mražené a chlazené kuře, pokud ne podle ceny?

Během výběru celého kuřete i kuřecích výrobků by se měl spotřebitel řídit především kvalitou výrobku, označením – správným uvedením legislativních požadavků na obalech výrobků. U drůbeže je kvalita ovlivněna především druhem a délkou krmení, genetickou dispozicí, způsobem chovu a v neposlední řadě způsobem technologického opracování. Chlazení drůbeže na českých porážkách probíhá vzduchem s postřikem. Tento technologický způsob chlazení je považován za mnohem hygieničtější oproti chlazení vodou, které je využíváno např. v Polsku. Způsob a délka krmení významně ovlivňují kvalitu drůbežního masa. Příkladem může být speciálně vyšlechtěné plemeno, tzv. Zlaté kuře, které má díky delší době výkrmu a speciální krmné směsi mnohem vyzrálejší maso a lahodnější chuť.



Kdybyste měla z výživového a obecně zdravotního hlediska doporučit spotřebitelům tu nejlepší volbu, vyhrálo by kuřecí, vepřové, nebo hovězí maso?

Pokud zvážíme výživové hledisko a cenu jednotlivých druhů masa, vyhrává jednoznačně kuřecí maso. Výživově může kuřecímu masu konkurovat jediné libové hovězí maso, jako je hovězí svíčková, která je však oproti kuřecímu masu dražší. Abychom mohli porovnat jednotlivé druhy maso po výživové stránce, musíme vycházet z libových variant těchto mas. Pokud porovnáme vepřovou kýtu, hovězí svíčkovou a kuřecí prsní řízek, nejméně nutričně výživná je vepřová kýta, která obsahuje pouze 18% bílkovin, má nejvyšší obsah tuku (16%) a nejvyšší energetickou hodnotu (920 kJ) ze všech tří srovnávaných mas. Hovězí svíčková má vyšší obsah bílkovin (22%), menší obsah tuku (8%) a energetickou hodnotu (680 kJ). Kuřecí prsní řízeky jsou svým složením nejvyváženější, obsahují 24% bílkovin, jen 3% tuku a jejich energetická hodnota činí 470 kJ. Pro tyto vynikající výživové parametry s oblibou kuřecí maso konzumují aktivní sportovci, děti a zastánci zdravé výživy.

Mezi lidmi kolují „zaručené“ pravdy o tom, že např. kuřata v obchodech v Německu nebo třeba Nizozemsku jsou mnohem kvalitnější než ta, která jsou k dostání v našich supermarketech. Co je na tom zaručené pravdivého?

Kvalita kuřecího masa v České republice je plně srovnatelná s kuřecím masem prodávaným v Německu či v Nizozemsku. Především zmiňovaný způsob chlazení a technologické způsoby opracování v České republice jsou moderní a rovnávají se jiným členským státům EU. Jednoznačně toto potvrzují i srovnávací smyslové testy, při kterých nebyly zaznamenány žádné rozdíly v parametrech vzhledu, konzistence, vůně a především chuti mezi kuřaty vyrobenými v ČR, Německu, Rakousku, Dánsku apod. Navíc Česká republika úspěšně exportuje kuřecí maso do řady zemí Evropské unie, např. do Rakouska, Nizozemí, Maďarska, Slovenska a Německa.

Zdraví a výživa

Což takhle dát si... protein?

Učili nás to ve škole. Říkali nám to. Bílkoviny jsou základním stavebním kamenem celého lidského těla. A tak si mnozí z nás zapamatovali, že bílkoviny, cizím slovem proteiny, jsou na svaly. Ale ono je to všechno přece jen trochu složitější. Vítejte v Protein klubu!

Trocha chemie nikoho nezabije

Bílkoviny se z chemického hlediska skládají z C, H, O a N. Uhlík, vodík, kyslík a dusík pak tvoří dlouhatánské řetězce, které se dělí na menší jednotky, a těm se říká aminokyseliny. Jsou dvojího druhu. První skupinu tvoří ty, které si tělo dokáže samo vyrobit z jiných aminokyselin. Ta druhá je zásadnější, tělo je vyrobit nedokáže a je jich 8. Odborníci je nazývají slovem „esenciální“. Zdá se tedy, že čím víc esenciálních aminokyselin nějaká potravina obsahuje, tím lépe pro nás.

Bílkoviny a lidské tělo

Bílkoviny mají pro život člověka naprosto zásadní význam. Jsou základním stavebním prvkem pro svaly, kosti a vnitřní orgány. Bez nich by také nebyla možná obnova a regenerace tkání. Jsou skvělým transportérem, přenášejí totiž živiny a kyslík v těle. Díky proteinům se můžeme pohybovat, fungují nám řídicí systémy, kvůli nim dokážeme vyrábět protilátky a – byť je to možné jen velmi krátkou dobu a za mimořádných podmínek – dokážou být také zdrojem energie. Na to poslední ale raději zapomeňme, tohle není náš cíl, jen další možnost jak tělo dokáže přežít.

Od zvířátek? Z kyticek?

Bílkoviny si naše tělo neumí samo vytvořit, vytvořit z ničeho. A neumí je ani skladovat. Proto nám nezbyvá nic jiného než je denně přijímat v potravě. Bílkoviny získáváme jak z potravin živočišného, tak i rostlinného původu. Podle počtu a typu esenciálních aminokyselin se také liší jejich využitelnost ve zdravé výživě. Obecně platí, že lépe využitelné jsou pro nás ty živočišné – pocházejí z vajec, mléka, mléčných výrobků, masa a ryb. Z rostlinných bílkovin jsou pro nás nejlepší ty z luštěnin a soji (jazyková poznámka – spisovný může být i tvar „soje“). Pozitivním rysem těchto potravin je fakt, že spolu s rostlinnými bílkoviny nepříjímáme do těla žádný špatný cholesterol.

Bílkoviny nejen pro kulturisty

Snad v každém kulturistickém časopise se píše o důležitosti bílkovin v jídelníčku sportovce. Jenže mnozí cvičenci si tuhle pravdu berou spíš k bicepsu než k srdci. Ano, bílkoviny jsou skutečně důležité, chceme-li zvýšit svalovou hmotu, přibrat a zmotuňt. Jenže všechno má své hranice. Maximálním množstvím bílkovin je 1,6 g na jednotku tělesné váhy, ani o fous víc! Překročení této hranice může přinést zdravotní komplikace, o to horší, že nejsou zprvu vidět, ani cítit. Projeví se však o mnoho let později. A za to žádná „figura snů“ rozhodně nestojí.

Bílkovina – královna diet a štíhlých linií

Ač to zní, jak chce divně, bílkoviny jsou nezbytným předpokladem zdravého hubnutí, nebo prostě jen udržování požadované váhy. Ono je přece prokázáno, že první, co tělo při nevhodných dietách spaluje, jsou svaly, nikoli tuky. Chcete-li snížit množství tuku v těle, není nad vhodnou denní dávkou kvalitních bílkovin. Právě ony totiž mají nejlepší schopnost nasytit, nejlépe ve vhodné kombinaci se sacharidy. Ty dodají energii, bílkoviny pocit sytosti a tukům, těm můžeme dát sbohem.

Pokračování ze str. 1

se vzrůstajícím trendem zdravé výživy zákazníci stále častěji požadují celozrnné pečivo, pečivo s vyšším obsahem vlákniny a dlouhotrvající čerstvosti. Tyto aspekty splňuje pečivo s použitím vařených záparů.

Jaké jsou nejčastěji používané suroviny při výrobě?

Nejvíce používanou surovinou je žitná mouka. Žitná mouka se dá použít samostatně nebo v kombinaci s jinými surovinami. Pro vařené zápary jsou vhodná celá zrna, lámanky a trhanky obilovin a nejčastěji používaná obilovina je žito, pšenice a tritikále, což je obilovina vzniklá zkřížením žita a pšenice. Jiná vhodná forma obilovin jsou vločky, přičemž nejčastěji se používají vločky ovesné, méně často pak vločky pšeničné a žitné nebo otruby. Zřídka se používají obiloviny jako je pohanka, jáhly nebo kukuřičné šroty. Jako suroviny pro vařenou záparu se také používají olejiny, zejména len, sója a slunečnice. Další možnou surovinou jsou pražené slady buď žitné, nebo ječné. Používají se také různé druhy koření, např. koriandr, kmín a fenykl.

Jaké procesy probíhají při vaření surovin?

Při vaření zápary dochází k nabobtnání škrobových zrn a pak k jejich částečnému nebo úplnému zmazování, tedy k navázání vody na škrobová zrna. Dalším procesem je enzymatická tvorba maltózy, která je prekurzorem pro aroma pečiva. Při zahřívání zápary dochází ke štěpení pentosanů a vlákniny, přičemž tyto procesy mají za následek zlepšení stravitelnosti vlákniny.



Varné kotle



Bílkoviny – soja

Do obchodu s lupou a kalkulačkou

Není nutné být geniální matematik, ani není třeba prožít život s lupou při hledání složení potravin. Je však vhodné vědět, že ne všechno, co se tváří jako kdovíjaký zdroj bílkovin, jím také skutečně je. Nejdříve si pamatujeme, že bílkovin bychom – jsme-li zdraví – měli denně přijmout přiměřeně. Doporučený příjem bílkovin se liší podle věku, pohlaví, sportovní či jiné aktivity, ale i zdravotního stavu. Více bílkovin potřebujeme v době růstu, při zvýšené fyzické zátěži, v rekonvalescenci po nemoci nebo operaci, také v těhotenství a při kojení. To odpovídá zhruba 0,9 g na jeden kilogram tělesné váhy u školáků, u dívek nad 15 let a u dospělých je to 0,8 g na jeden kilogram tělesné váhy.

Jídelníček s bílkoviny

Abychom dosáhli co nejlepšího efektu a dávali tak svému tělu to nejlepší, je dobré potraviny střídát. Z masa si vybíráme raději libové druhy, např. telecí, jehněčí, drůbeží a králíčí. Alespoň 2x týdně bychom měli zařadit do jídelníčku ryby, to samé platí pro konzumaci luštěnin. Není nutné se obávat ani vajec, kterých můžeme bez strachu zkonsumovat 3–4 týdně. Samozřejmě součástí našeho jídelníčku by měly být mléčné výrobky, a to v množství 2–4 porcí denně, samozřejmě v závislosti na věku. No a hrst ořechů či nepražených semínek je nejen zdrojem kvalitních bílkovin, ale také prospívá srdci a cévám.

Čísla nelžou

Mezi zdroji bílkovin jsou některé, které můžeme bez falešné skromnosti nazvat šampiony. V rostlinných zdrojích na celé čáře vyhrává sojové maso, které obsahuje 45 g bílkovin na 100 g hmoty. Skvělé druhé místo obsadily luštěniny (hrách, čočka a fazole) s množstvím 23–26 g. U masa výrazně dominuje zvěřina a krutí prsa (24 g/100 g), stejně jako tuňák a kuřecí prsa (23 g). Naopak např. hovězí zadní nabízí „jen“ 15 g, libové vepřové 14 g a vaječný bílek 11 g bílkovin. U mléčných výrobků vyhrává např. 20% Eidam, olomoucké tvarůžky a tvaroh na strouhání (30–28 g).

Bílkoviny jsou zkrátka dobří kamarádi, bez nich bychom svůj život a své zdraví nepostavili na dobrých základech. Takže základem naší další stravy budiž mozek (nekonsumovat, používat!), kvalitní bílkoviny a hodně zdravého pohybu. Nejlépe cestou do Adělky a zpět.



Markéta Štěpáníková s technologem Milanem Vrzaelem

Jaký je pro zákazníka rozdíl mezi použitím směsí, či zápar?

Rozdíl mezi použitím hotových směsí a vařených zápar v pečivu je především v senzorické rovině. Výrobek obsahující záparu je šťavnatější, delší dobu vláčnější a má výraznější chuť i vůni. Ve výživové rovině bude obsahovat přirozeně vyšší podíl stravitelné vlákniny a více minerálních a stopových prvků. Další rozdíl můžeme nalézt ve složení pečiva. Pečivo se záparou obsahuje pouze základní suroviny, ovšem pečivo s použitím směsí obsahuje početná aditiva (zejména emulgátory, hydrokoloidy a zahušťovadla), kterými se směs snaží nahradit vlastnosti získané vařením zápary.

Poznáte vy sám, když si zakoupíte vícezrnné či celozrnné pečivo, zda bylo vyrobeno ze směsí, či nikoliv?

Celkem se mi to daří. U sortimentu s použitou větší dávkou zavařeného žitné mouky nebo zavařeného záparu má totiž střída specifickou nasládlou chuť a je šťavnatá. Dalším „rozeznávacím“ ukazatelem je u výrobků s vařenou záparou nižší drobnost střídy nebo její lepší vláčnost, která se projevuje po dvou až třech dnech od upečení.

s Adélkou na cestách

Léto v kostkovaných sukních



Prý už ve Skotsku jednou byl, to když mu bylo nějakých 20. Honil prý po Vysočině tetřevy, aby je bohatí lovci mohli snáze trefit. Pak mu jeho skotští přátelé přijeli na svatbu, samozřejmě všichni v sukních... Teď se do Skotska vypravil znovu, prý aby si osvěžil paměť. Leoše, spolupracovníka redakční rady Mého pekaře, jsme vyzpovídali hned po příletu. Ještě z něj trochu táhla whisky. Ale to prý bylo z tradiční skotské omáčky...



Hrad v Inverness, hlavním městě Highlands

Proč by měl člověk jet do Skotska? A proč ne třeba do Anglie?

Jestli pojedu do Skotska znovu – a já pojedu – bude to kvůli dechberoucí přírodě. A také kvůli úžasně milým lidem, skotské whisky a liduprázdným pustinám s neopakovatelnou atmosférou. Kdybych se chtěl zklidnit a ujasnit si životní priority, odjel bych do skotské Vysočiny a byl tam měsíc, dva. Pokud ale toužíte po větší koncentraci lidí, město Edinburgh vás dostane, pokud tam přijedete v srpnu. To mají celý měsíc slavnosti, ulice jsou doslova napěchované lidmi, stovkami pouličních umělců, pivo teče proudem. A k tomu mají na hradě největší přehlídku královských dudáckých pluků. Úchvatná podívaná. Srovnávat Skotsko s Anglií nejde. Do Anglie jezdím velmi rád, ale to je úplně jiný svět, jiná architektura, jiná nátura lidí, a příroda nesrovnatelně nudnější.

Jak to bylo s tou whisky, víš, jak jsem tě pomluvila, že ji z tebe cítím ještě na letišti?

Tentokrát jsem v tom nevině. Ten den jsem žádnou sklenku whisky v ústech neměl. Za to mohl oběd. Jedna z jejich specialit je omáčka se skotskou whisky. Chutná a voní po ní. Musím ale říci, že jsem si spíš zamiloval „haggis“, jejich jídlo nejtýpčtější. Dělají to z ovčích vnitřností, cibule, ovesných vloček a krupice. To celé se pak vaří v ovčím žaludku a na talíř to dostanete krájené



Škola 25 km, palírna whisky 5 km

na plátky, jako naši sekanou. K tomu podávají „tatties“, čili bramborovou kaši a vedle ještě kaši z kedlubny či řepy. Každá poctivá skotská hospoda to má v jídelním lístku. Jedl jsem to denně.

No, zdá se mi, žeš trochu přibral...

Za to asi může nedostatek pohybu. Potřebovali jsme během pár dní stihnout okruh celým Skotskem, tak nám nezbylo moc času na výšlapy do hor. A možná je to snídaněmi. V každém z hotelů servirovali tzv. „full scottish breakfast“, čili plnou skotskou snídani. Ta sestává z míchaných vajec, pečené slaniny, „black pudding“, což je něco jako naše jelito, k tomu párky a plátek lososa... Musím přiznat, že jsem při snídaních už nějak neměl místo na pečivo. Ale ani jsem o moc nepřišel, pořád jen tousty, žádný pořádný rohlík jsem neměl. Jasně, byl jsem se podívat v pekárně, ale žádný poctivý český chleba, ani náš rohlík, ani housku jsem nikde nenašel.

Víš co, já si tě nyní vyzkouším, jak jsi na tom se zeměpisnými znalostmi... Co třeba... Loch Ness?

No vidíš, všichni turisté pořád chtějí vidět tohle jezero, já tam kdysi asi týden tábořil, teď jsme jen projeli nějakých 60 km podél jeho břehů. Ano, je to jezero dlouhé, předlouhé. Krásné je, ale je to prostě jen nudle vody mezi kopci. Všichni šílí kvůli Lochne-



Příšera u jezera Loch Ness

sce, zvláště u pokladen turistických center. Tam prodávají tu jejich Nessie v různých plyšových podobách a na stovkách dalších předmětů. Mně se ale víc líbilo jejich „národní“ jezero Loch Lomond, o kterém zpívají spoustu písniček. Obecně platí, že jezer, říkájí jim „loch“, je tam strašně moc.

Dobrá, tohle znáš, co třeba Hadrianův val?

To je zeď, kterou postavili kdysi Římané na severních hranicích Anglie, protože se Skotů báli jako čert kříže.

Co ovce?

Říkalas zeměpis, ale nevádí. V horách nám ovce chodily přes cestu na každém kilometru. Je jich dohromady prý nějakých 50 milionů, takže na jednu skotskou hlavu připadá 10 ovčích.



Zas další tůžristí, béé

Královna?

No, zatím ji mají. Byli jsme se samozřejmě podívat na královskou rezidenci Balmoral. Jak se ale dalo čekat, Její Výsost tam právě s rodinou pobývala, tak nás dovnitř nepustili. Ale zrovna když jsme stáli u brány, vyjížděl princ William na lov a zamával nám. Jsem „starý republikán“, a přesto to byl tak nějak slavnostní pocit. Možná že by víc zemí potřebovalo krále či královnu.

Gaelština?

Starodávny keltský jazyk, který – oproti mé první návštěvě před dvaceti lety – je nyní v zemi jedním ze dvou oficiálních jazyků. Všechny nápisy, směrové a informační tabule, vše je v angličtině a ve skotské gaelštině. Naladíte tu i BBC Gaelic, rádio, kde můžete poslouchat dudácké kapely a přehled nejnovějších zpráv z fotbalu v tomhle šíleném jazyce. Posuďte sami. Hello Mary, how are you? Haló, a Mháiri, ciamar a tha sibh?

Dobrá, znalosti tu jsou. Co nějaké rady na cestu?

Lette z Prahy do Edinburgu, za dvě hodiny jste tam. Půjčte si auto, jezděte si, kudy chcete, a buďte nezávislí na cestovních kancelářích. A nesnažte se před cestou opakovat si angličtinu. Té skotské stejně nebudete první dny rozumět. A pozor, v hospodě se při přípitku vykřikne Slaintheva /slánževá/. A ještě jedna rada pro pány. Pokud si ve Skotsku budete chtít koupit a obléci typickou suknici zvanou kilt, nezapomeňte, že spodní prádlo je pod ním přísně zakázané!



Silnice vypadá jako koberec položený v trávě

Věděli jste?

Jak vzniklo slovo chléb

Slovo chléb vzniklo pravděpodobně z pragermánského „hlaiba“, Slované (znali doposud jen obilnou kaši) jej převzali spolu s přípravou kynutého a pečeného chleba od Germánů

Jaký chléb jedli naši předci

Daniel Adam z Veleslavína uvádí ve slovníku Nomenclator z roku 1592 názvy různých druhů chleba, které naši předkové pekli v 16. století: chléb pěkný bílý, otrubný, chléb z prosa a jáhel, hrubší čelední, černý rezný, podpopelný, kvašený i nekvašený Chlebu se dostávalo poct, které si zasloužil. Hrál nezastupitelnou roli při korunovaci českých králů, kde mu byla dávana přednost před zlatem. Stejně účtě se těšil ve všech vrstvách obyvatelstva

Pekař byl váženým řemeslníkem

Pekař patřil na panovnickém dvoře spolu s vojevůdcem a číšníkem k nejvyšším úředníkům. Dvorní pekař zastával též funkci ceremoniáře a ohlašoval i konec zábav a banquetů. Podle alemanského práva z roku 1220 byla za zabití pekaře v Německu trojnásobně vyšší pokuta než za jiného člověka

Za nepoctivý chléb stihl pekaře trest

Upéci dobrý chléb není snadné. Proto také dřív páni konšelé nehlídali žádné řemeslo tak přísně jako právě pekařinu. V roce 1590 bylo nařízeno postavit u brodu Vltavy zařízení, kde byl provinilý pekař vsazen do pleteného koše a pomocí kyvné šibenice ponořován do vody. Přihlízející na něj mohli plivat a házet odpadky a kameny. Někdy dávali pekaři nůž, takže mohl uniknout trýznění tím, že uřízl lano, spadl do vody a utonul

V 17. století byly v Německu trestány na pranýři pouze osoby, které se provinily zvláště bezectným činem, hlavně bigamisté, kuplířky, vražednice dětí, ale kupodivu též pekaři a řezníci, kteří dodávali špatnou váhu

Nabízíme k pronájmu

nebytové prostory v Pacově na náměstí Svobody, vhodné pro provoz kadeřnictví, kosmetického salónu či kanceláře. Další informace na tel. 777 167 415 u paní Ilony Marešové, popř. na e-mailu: ilona.maresova@adelka.cz

Adélka a. s. nabízí:

firmám a organizacím zakoupení jídelních kuponů do naší sítě obchodů. Kupony nabízíme v libovolné hodnotě. Bližší informace u Ing. Marešové, tel.: 777 167 415, e-mail: ilona.maresova@adelka.cz

Adélka a. s. přijme:

Sledujte aktuální inzerci volných míst na: <http://www.adelka.cz/cz/volna-mista>

Výkup obilí

Vážení zemědělci, Adélka od Vás v průběhu roku vykoupí pšenici a žito v potravinářské kvalitě. Kontaktní osoba pro nákup: Vladimír Kopecký, tel.: 777 167 401, e-mail: vladimir.kopecky@adelka.cz

Adélka a.s. přijme

na letní sezonu 2015 správce rekreačního areálu na Trnávce
• řidičský průkaz skupiny B
• práce o víkendech (předávání chaterek rekreatantům)

Aktuality

V Adélce uvítali exkurzi z Domova Jeřabina

Každý si na dobrém pečivu rád pochutná, ale stejně lákavé je i vidět, jak vzniká. Zaměstnanci pekárny Adélka to tentokrát umožnili například klientům těchobuzského Domova Jeřabina, kteří se uká-



zali být velmi zvědavými a pozornými návštěvníky. Během exkurze si prohlédli prostory pekárny, byli svědky výroby chleba i rohlíků, dozvěděli se spoustu zajímavých informací o pekařském řemesle, a kdo chtěl, zkusil si i upéct vánočku.

Nabídka svačinek do škol bude bohatší o zapékané italské pečivo

Maminky žáků pelhřimovských základních škol jistě uvítaly, když jim ubyla jedna starost, a sice připravovat každý den dětem svačinu do školy. Připraví ji za ně každé ráno v pekárně Adélka. Kromě čerstvého sladkého i slaného pečiva nebo namazaného chleba či rohlíku hladoví školáci v nabídce nově najdou i zapékané italské pečivo. Mezi sedmou a osmou hodinou ráno si v domečku Adélky teď koupí třeba i panini s máslem, sýrem, salámem a zeleninou. A ještě jedna dobrá zpráva na závěr, pro velký zájem škol si na čerstvé svačince z Adélky brzy začnou pochutnávat i žáci v jiných městech než jen v Pelhřimově.

Adélka přijede až k vám

Práce i škola vyžadují velký výdej energie, kterou musíme nějak doplnit. Díky pojízdné prodejně pekárny Adélka nemusíte pro čerstvou dobrotu nikam daleko. Prodejna stává od pěti do sedmi hodin ráno u Agrostroje, od čtvrt na osm do osmi před pelhřimovským gymnáziem. Pak se vrací do pekárny pro čerstvé, ještě teplé pečivo a buchtu a od devíti ráno do jedné odpoledne je opět nabízí před gymnáziem. Než se vydá podruhé k Agrostroji, kde odpoledne stojí od tři čtvrtě na dvě do čtyř, naloží zase čerstvou várku. Zákazníci tu pak pořídí chléb, rohlíky, balené a volné buchtu, koblihové a listové výrobky, toustové chleby i mouky. Pro studenty má speciální sortiment v podobě svačinek do školy: na výběr mají z rohlíků se šunkou a sýrem, chlebu se šunkou a sýrem, různých druhů plněných baget, jejichž nabídka se každý den obměňuje, kobližků, donutů, perničeků atd. Pojízdná prodejna funguje již rok. Jezdí od pondělí do pátku, odstavku měla pouze o prázdninách, a to 14 dní během celozávodních dovolených.

Dožínky 2014

Adélka se v srpnu představila na pelhřimovských Dožínkách. Prezentace firmy a jejich výrobků se podle všeho návštěvníkům akce líbila. Prodej ve srovnání s minulým rokem stoupl a velký zájem byl o dožínkové koláče.



Adélka je nejlepší firmou kraje

Nejenže si významná ocenění ze soutěží pravidelně odnáší chléb z Adélky, nyní se titulu dostalo i samotné pekárně. V soutěži Vodafone Firma roku Kraje Vysočina 2014 se umístila na vrchní příčce před třeštským oděvním družstvem Vývoj nebo humpoleckým pivovarem Bernard. Titul si podle hodnotitelů zaslouží například za to, že si zakládá na udržení vlastních prodejen, místo aby pouze dodávala své výrobky do velkých obchodních řetězců. Kromě toho ocenili, že Adélka neustále rozšiřuje nabídku svých produktů, přičemž nezapomíná na zdravou výživu a na děti. Slavnostní vyhlášení celostátních vítězů se uskutečnilo 14. listopadu v Praze, tak svoji pekárnu držte palce.

SOUTĚŽ

Pěkně vypečené selfíí

Adélka připravila novou soutěž pro všechny žáky základních škol. Tedy alespoň pro ty, ke kterým se denně dostávají naše školní svačinky, a také pro všechny, kteří se do ní zapojí na našich facebookových stránkách. Cílem soutěže je vytvořit co nejoriginálnější fotku, vlastně tzv. selfie, ve které bude kromě školáka vystupovat v hlavní roli chléb v jakékoli podobě. Hlasovat se bude – jak jinak než moderním způsobem. Fotka, která posbírá nejvíce tzv. lajků, vyhraje a její autor bude od Adélky dostávat celý měsíc svačinu do školy zdarma. Ani spolužáci vítěze nepřijdou zkrátka. Adélka jim přiveze na velkou přestávku velký koš svačinových dobrot. Ale nebojte, dopředu je upozorníme, aby si nikdo v daný den nenosil svačinu z domova. Alespoň budete mít jednu klidnější ráno... © Více informací o soutěži najdete – kde jinde než na facebookové stránce Adélka a. s. Pelhřimov.

Na slovíčko s Ladislavem Teislerem

Štamgasti už zase chodí na čtyrku

Restaurace, pivnice, restaurační pivovar a obchůdky s dobrotami, které dobře doplní pekařské výrobky, a to všechno na jedné adrese. Plány se mohou zdát velkolepé, ale díky pili majitele objektu a zakladatele pekárny Adélka Ladislava Teislera se začínají postupně měnit ve skutečnost. V nové nekuřácké Restauraci Na Čtyrce už se vaří několik týdnů, do zrekonstruované prodejny pekárny Adélka se v těchto dnech podívají první zákazníci.



V restauraci

Proč restaurace dostala název Na Čtyrce?

Zdejší restaurace vystřídal různé názvy, U Matějků, Na náměstí. Štamgasti, kteří se tu scházeli, však chodili raději „na čtyrku“, to kvůli číslu popisnému a také proto, že „čtyrka“ je zvláštní oddělení kriminální policie z detektivek s radou Vačátkem. :-)

Co se v ní od března do konce srpna všechno událo za změny?

Proměnou prošly především veškeré interiéry, potřeba byly nové schody, podlahy i nábytek. Rekonstrukce se týkala i rozvodů elektřiny a vody. V patře vznikla druhá kuchyně, s tím nejmodernějším vybavením. Zájemci tu pro slavnostní příležitosti mají k dispozici také některý ze tří salonků, salon Adélka, Venuše nebo Svatý Florián, který je připraven především pro hasiče.

Proč dříve Adélka restauraci pronajímala a nyní jste se rozhodli ji provozovat sami?

K pekařské, cukrářské a mlynářské výrobě jsme přidali další činnost, pustili jsme se do gastronomie. Adélka už dříve v Pelhřimově otevřela dvě restaurační zařízení, u sila a u pekárny. Spojené gastro provozy mají výhodu. Do restaurace na náměstí díky tomu můžeme vozit suroviny již připravené tak, aby se minimalizoval případný odpad a náměstí nemusely hyzdit kontejnery. Co se však týče pekařské výroby, v té naopak podnik na pekárně závislý není. Aby vše bylo co nejčerstvější, pečou si zde kuchaři pečivo sami.



Nová moderní kuchyně v patře

Ošatka dotazů

Barvíte pečivo?

Některé tmavé pečivo se přibarvuje, ale v žádném případě nepoužíváme chemická barviva. Přidáváme pouze pražený ječný slad, který je čistě přírodní.

Jsou některé z vašich výrobků zcela bez chemických konzervantů?

Naší filozofií je vyrábět denně čerstvé výrobky, nikoliv prodávat výrobky několik dní či týdnů dopředu upečené a uchovávané v mrazicích boxech. Tedy není nutné používat chemické konzervanty, které prodlužují trvanlivost. Výjimkou je například toustový chléb, u kterého je požadována delší doba trvanlivosti. Ale i v tomto případě dávujeme pouze nejmenší možné množství.

Nabízíte výrobky pro bezlepkovou dietu?

Výrobky pro bezlepkovou dietu nevyrobíme, jejich výroba totiž podléhá speciální legislativě a je náročné (finančně, orga-

Restaurace i obchod jsou hotovy, čím budete pokračovat?

Vše se již přizpůsobuje druhé etapě, která začne zjara příštího roku. Dům, kde dosud sídlily obchod s rybami a řeznictví, čeká zbourání, místo něho vyroste stavba nová. Výsledkem druhé etapy pak bude průchod z náměstí na parkoviště, který budou obklopotovat obchody. V současné době probíhá stavební řízení, abychom příští rok mohli začít budovat. Součástí výstavby za budovou restaurace a pekařství bude i restaurační pivovar. Celý areál spojený atriem bude fungovat jako jeden celek.

Takže už tak široké gastronomické spektrum doplní i vlastní pivo?

V domě číslo popisné čtyři se v historii pivo vařilo, měl várečné právo. Na tuto tradici bychom chtěli navázat a navíc poskytnout lidem také něco navíc. Točíme tu výborná piva, ale chceme nabídku doplnit i vlastním, které nebude muset absolvovat cestu k návštěvníkovi v sudu. Tento dům má navíc rozsáhlé gotické sklepení, které zasahuje až pod náměstí. V něm plánujeme zřídit pivnici.



Salonek Venuše

A podle čeho budete hledat obchodníky do dalších prostor, které přístavba nabídne?

Pokud jde o masnou výrobu a ryby, v tom máme jasno. Nemusíme hledat nikoho nového, protože ti stávající, kteří tu dosud působili, jsou za ta léta už důkladně prověřeni veřejností. Byl bych rád, aby tu lidé našli také další sortiment doplňující pekařskou nabídku jako například sýry, víno, ale třeba i květiny. Mám takovou představu, že nákup zde zákazníkům vyváží cestu do supermarketu. Snad se to podaří dotáhnout do konce.



Ladislav Teisler

Než objekt získá konečnou podobu, trochu času ještě uplyne, ale výsledek, který hlavně labužníkům nabídne příjemné prostředí restaurace a zároveň nákupní vyžití, jistě bude stát za to.

nizačně i logisticky) vše splnit. Jednou z podmínek, které musí výrobce dodržet, je například vyrábět tyto výrobky na zařízení, kde se nevyrobí výrobky obsahující lepek. Je třeba zajistit takový režim, aby se zabránilo kontaminaci a tím předešlo možným zdravotním komplikacím celiaka. Zavedení takové výroby by pro naši pekárnu znamenalo příliš vysoké náklady.

Jaké sladidlo používáte při výrobě výrobků určených pro diabetiky?

Do cukrářských výrobků pro diabetiky používáme umělé sladidlo Irbis, do jemného pečiva vhodného pro diabetiky nahrazujeme umělé sladidlo fruktózou.

Zcela náhodně jsem na YouTube viděl video z vaší pekárny. Dokument je opravdu nádherně udělaný... Je možné v Praze či okolí váš chléb či pečivo zakoupit?

Běžně zavážíme do vzdálenosti 60 km od Pelhřimova. Do Prahy dodáváme do některých hotelů a při významných příležitostech na recepci na Pražském hradě. Uvažujeme v hlavním městě o zřízení jedné filiálky.